

**GEORG FROMM**  
**Pinot Gris Malans AOC**  
**Graubünden**



Jahrgang: 2022  
Inhalt: 75 cl  
Produzent: **Georg Fromm**  
Traubensorten: Pinot Gris  
Alkoholgehalt: 13.30% Vol.  
Ausserktemperatur: 10-12°

Die Grauburgunder Trauben erfahren eine rund vierstündige Maischestandzeit, bevor sie gepresst werden. Der Ausbau erfolgt für acht Monate in gebrauchten Barriques. Vielschichtiges Nasenbild mit Aromen von Birnen, roten Äpfeln und etwas Melone, unterlegt mit zart würzigen Noten von gerösteten Nüssen, Brioche und getrockneten Kräutern, dazu ein Touch von Vanillin. Am Gaumen saubere Frucht, saftig, mit gut stützender Frische und dezenter Salzigkeit im Finale. **NUR 2400 FLASCHEN PRODUZIERT!**

### **Empfehlung**

---

Wunderbarer Begleiter zu rote Beete Carpaccio mit Birnenspalten und Ziegenfrischkäse, zu Kürbisrisotto und natürlich auch zu Fischgerichten und Geflügel.

### **Produzent**

---

Was mit Urgrossvater Bartholomäus seinen Anfang nahm, bringt Georg Fromm auf den bisherigen Höhepunkt: lagenspezifische Pinots, die vor allem dank unterschiedlicher Klone und abweichenden Alters der Reben die gewünschte Vielfalt in der Pinot-Eleganz zeigen. Selfi/Selvenen, Fiedler, Spielmann und Schöpfi heissen die Wingert, wovon der letztere nachweislich bereits seit 1000 Jahren Reben ernährt. Die Pinots werden ergänzt durch etwas Merlot und die Weissweine. Dazu gesellt sich ein ungewöhnliches Erbe aus Fromms Zeit als Wanderwinzer, der in der Schweiz und Neuseeland gleichzeitig wirkte: vom 2007 in Neuseeland verkauften Weingut behielten Georg Fromm zusammen mit seinem englischen Partner, Johnny Wheeler, den Lieblingsrebbeg Clayvin Vineyard (13 ha). Sie produzieren seit 2011 einen international gelobten, unter biodynamischen Gesichtspunkten gezogenen Wheeler/Fromm Pinot sowie die Entsprechung in Syrah und Chardonnay. Ein Winzer, der Welten zu verbinden weiss, mit Weinen, die in zahlreichen

renommierten Restaurants gelistet sind und mit der Swiss First Class geflogen sind.